

SALADS & STARTERS

	Rs
Salad of grilled Ombrine with tomato, onion & coriander <i>Salade d'ombrine grillé aux tomate, oignons et coriandre</i>	450
Wood roast beetroot salad with goat cheese & watercress <i>Salade de betterave rôtie au bois avec du fromage de chèvre et cresson</i>	400
Palm heart salad with lemon vinaigrette & Mauritian smoked marlin <i>Salade de cœur de palmier à la vinaigrette au citron</i> <i>Marlin fumé à la mauricienne</i>	450
Grilled chicken Caesar salad with bread fruit croutons <i>Salade César au poulet grillé aux croûtons de fruits à pain</i>	400
Mixed garden salad with raw shaved vegetables & papaya vinaigrette <i>Assortiment de salade verte aux copeaux de légumes crus et vinaigrette à la papaye</i>	280
Basket of local snacks: Samosas, spring roll and chili bites with chutney & raita <i>Panier de snacks local</i> <i>Samoussa, rouleaux de printemps et gâteau piment avec chutney & raita</i>	350
Assorted wood fired bruschetta's: Tomato & basil Mauritian fish salad Shredded chicken with vindaye pickles <i>Assortiment de Bruschetta :</i> <i>Tomate et basilic</i> <i>Salade de poisson à la mauricienne</i> <i>Vindaye de Poulet</i>	350
Island crab soup served in a small caldron, homemade garlic bread <i>Soupe de crabe servi dans un "Caldron", pain à l'ail fait maison</i>	350

PIZZA FROM THE WOOD FIRED OVEN

Grilled bell peppers, chorizo, Mozzarella and tapenade <i>Poivron grillé, chorizo, mozzarella et tapenade</i>	550
Parma ham, oyster mushroom & Mozzarella, topped with rocket <i>Jambon de Parme, pleurotes, mozzarella, garni aux roquettes</i>	600
Tomato, sweet onion compote & anchovies <i>Tomate, compote d'oignon et anchois</i>	500
Margherita <i>Margherita</i>	450

FLAME GRILLED FROM THE CHARCOAL BBQ

Fresh grilled rock lobster <i>Langouste du récif grillée</i>	1,400
Friday's catch of the day <i>Poisson frais du lagon (Pêche de Friday)</i>	800
Grilled sacrechien in ginger "curry leaves marinade" <i>Sacréchien grillé à la marinade au gingembre et "feuilles de curry poulet"</i>	800
Giant camaron flambéed with rum, its own sauce <i>Camaron géant flambé au rhum et sa sauce</i>	1,000
Mixed grilled platter of local fish and seafood with a half lobster (for two) <i>Assiette de poisson grillé local et fruits de mer avec une demi langouste (pour deux)</i>	2,600
All catches are served with Madras rice Coriander flavoured sautéed vegetables Tous les poissons sont servis avec du riz à la façon madras Sauté de légumes parfumé à la coriandre	
Beef rib eye basted with Friday's garden herb oil <i>Rib Eye Steak mariné avec les huiles des herbes du Jardin de Friday</i>	950
Grilled chicken <i>Poulet grillé</i>	800
Mixed grilled meat platter <i>Assiette de viande grillée</i>	1,100

All meat dishes are served with country style potatoes, onion compote
Grilled tomato and green vegetables
Servi avec des pommes des terres sautées, compote d'oignon
Tomate grillées et légumes vertes.

MAURITIAN FLAVOURS

"Mine frit", wok fried noodles with chicken, prawns and bok choy, chilli sauce <i>Mines frites au poulet, crevettes et bok choy, sauce piment</i>	450
Mauritian chicken curry, papadum, farata and chutneys <i>Curry de poulet à la mauricienne, papadum, farata et chutneys</i>	500
Oven baked local vegetable "fricassée" with local flavours <i>Fricassée de légumes cuits au four à la saveur local</i>	350
Vegetable curry with coco milk, papadum, farata and chutneys <i>Curry de légumes au lait de coco, papadum, farata et chutneys</i>	350

THE SWEETS

Flambéed pancake and bananas with rum, vanilla ice-cream <i>Crêpe flambée à la banane et au rhum, glace vanille</i>	250
Seasonal fruit platter <i>Assiettes de fruits de saison</i>	250
Ice creams Madagascar vanilla, chocolate, coconut <i>L'assortiment de glaces</i> <i>Vanille de Madagascar, noix de coco, chocolat:</i>	250
Sorbets Passion fruit, guava, pineapple <i>Assortiment de sorbets</i> <i>Fruit de la passion, goyaves, ananas</i>	250

SALADS & STARTERS

	Rs
Salad of grilled Ombrine with tomato, onion & coriander <i>Salade d'ombrine grillé aux tomate, oignons et coriandre</i>	450
Wood roast beetroot salad with goat cheese & watercress <i>Salade de betterave rôtie au bois avec du fromage de chèvre et cresson</i>	400
Palm heart salad with lemon vinaigrette & Mauritian smoked marlin <i>Salade de cœur de palmier à la vinaigrette au citron</i> <i>Marlin fumé à la mauricienne</i>	450
Grilled chicken Caesar salad with bread fruit croutons <i>Salade César au poulet grillé aux croûtons de fruits à pain</i>	400
Mixed garden salad with raw shaved vegetables & papaya vinaigrette <i>Assortiment de salade verte aux copeaux de légumes crus et vinaigrette à la papaye</i>	280
Basket of local snacks: Samosas, spring roll and chili bites with chutney & raita <i>Panier de snacks local</i> <i>Samoussa, rouleaux de printemps et gâteau piment avec chutney & raita</i>	350
Assorted wood fired bruschetta's: Tomato & basil Mauritian fish salad Shredded chicken with vindaye pickles <i>Assortiment de Bruschetta :</i> <i>Tomate et basilic</i> <i>Salade de poisson à la mauricienne</i> <i>Vindaye de Poulet</i>	350
Island crab soup served in a small caldron, homemade garlic bread <i>Soupe de crabe servi dans un "Caldron", pain à l'ail fait maison</i>	350

PIZZA FROM THE WOOD FIRED OVEN

Grilled bell peppers, chorizo, Mozzarella and tapenade <i>Poivron grillé, chorizo, mozzarella et tapenade</i>	550
Parma ham, oyster mushroom & Mozzarella, topped with rocket <i>Jambon de Parme, pleurotes, mozzarella, garni aux roquettes</i>	600
Tomato, sweet onion compote & anchovies <i>Tomate, compote d'oignon et anchois</i>	500
Margherita <i>Margherita</i>	450

FLAME GRILLED FROM THE CHARCOAL BBQ

Fresh grilled rock lobster <i>Langouste du récif grillée</i>	1,400
Friday's catch of the day <i>Poisson frais du lagon (Pêche de Friday)</i>	800
Grilled sacrechien in ginger "curry leaves marinade" <i>Sacréchien grillé à la marinade au gingembre et "feuilles de curry poulet"</i>	800
Giant camaron flambéed with rum, its own sauce <i>Camaron géant flambé au rhum et sa sauce</i>	1,000
Mixed grilled platter of local fish and seafood with a half lobster (for two) <i>Assiette de poisson grillé local et fruits de mer avec une demi langouste (pour deux)</i>	2,600
All catches are served with Madras rice Coriander flavoured sautéed vegetables Tous les poissons sont servis avec du riz à la façon madras Sauté de légumes parfumé à la coriandre	
Beef rib eye basted with Friday's garden herb oil <i>Rib Eye Steak mariné avec les huiles des herbes du Jardin de Friday</i>	950
Grilled chicken <i>Poulet grillé</i>	800
Mixed grilled meat platter <i>Assiette de viande grillée</i>	1,100

All meat dishes are served with country style potatoes, onion compote
Grilled tomato and green vegetables
Servi avec des pommes des terres sautées, compote d'oignon
Tomate grillées et légumes vertes.

MAURITIAN FLAVOURS

"Mine frit", wok fried noodles with chicken, prawns and bok choy, chilli sauce <i>Mines frites au poulet, crevettes et bok choy, sauce piment</i>	450
Mauritian chicken curry, papadum, farata and chutneys <i>Curry de poulet à la mauricienne, papadum, farata et chutneys</i>	500
Oven baked local vegetable "fricassée" with local flavours <i>Fricassée de légumes cuits au four à la saveur local</i>	350
Vegetable curry with coco milk, papadum, farata and chutneys <i>Curry de légumes au lait de coco, papadum, farata et chutneys</i>	350

THE SWEETS

Flambéed pancake and bananas with rum, vanilla ice-cream <i>Crêpe flambée à la banane et au rhum, glace vanille</i>	250
Seasonal fruit platter <i>Assiettes de fruits de saison</i>	250
Ice creams Madagascar vanilla, chocolate, coconut <i>L'assortiment de glaces</i> <i>Vanille de Madagascar, noix de coco, chocolat:</i>	250
Sorbets Passion fruit, guava, pineapple <i>Assortiment de sorbets</i> <i>Fruit de la passion, goyaves, ananas</i>	250